

Szef kuchni (KüchenchefIn)

Im BIS anzeigen



Główne działania (Haupttätigkeiten)

Szefowie kuchni zarządzają strefą kuchenną w placówkach gastronomicznych, stołówkach firmowych lub w szpitalach według kryteriów biznesowych i specyficznych dla grupy docelowej. Kontrolujesz zapasy i wyposażenie kuchni, planujesz kolejność menu, wyznaczasz dyżury, koordynujesz przepływ pracy i zadania zespołu kuchennego oraz zapewniasz przestrzeganie standardów jakości. Ponadto tworzą menu i menu zgodnie z ofertą sezonową i sytuacją rynkową, a także tworzą nowe przepisy. W porozumieniu z kierownictwem obliczają ceny dań.

KüchenchefInnen leiten den Küchenbereich in Gastronomiebetrieben, Betriebskantinen oder auch in Krankenhäusern nach betriebswirtschaftlichen und zielgruppenspezifischen Kriterien. Sie kontrollieren den Warenbestand und die Küchenausstattung, planen die Speisenfolgen, teilen die Dienstpläne ein, koordinieren den Arbeitsablauf bzw. die Aufgaben des Küchenteams und sorgen dafür, dass die Qualitätsstandards eingehalten werden. Weiters erstellen sie entsprechend dem saisonalen Angebot und der Marktlage Menüs und Speisekarten, wobei sie auch neue Rezepte kreieren. In Abstimmung mit der Betriebsleitung kalkulieren sie die Preise der Speisen.

Dochód (Einkommen)

Szef kuchni zarabia od 2.490 do 2.700 euro brutto miesięcznie (Küchenchefs/-chefinnen verdienen ab 2.490 bis 2.700 Euro brutto pro Monat).

W zależności od poziomu kwalifikacji wynagrodzenie początkowe może być wyższe (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zawód ze szkoleniem zawodowym : 2.490 do 2.700 euro brutto (Beruf mit Lehrausbildung: 2.490 bis 2.700 Euro brutto)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : 2.540 do 2.700 euro brutto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)
- Zawód w wyższej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : 2.540 do 2.700 euro brutto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.540 bis 2.700 Euro brutto)

Możliwości zatrudnienia (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Kucharze pracują w restauracjach i hotelach, w firmowych stołówkach, szpitalach i domach. Dalsze możliwości zatrudnienia pojawiają się w firmach cateringowych lub w przemyśle spożywczym, np. u producentów dań gotowych.

KüchenchefInnen arbeiten in Restaurants und Hotels, in Betriebskantinen, Krankenhäusern und Heimen. Weitere Beschäftigungsmöglichkeiten ergeben sich bei Catering-Unternehmen oder in der Lebensmittelindustrie, z.B. bei Herstellern von Fertiggerichten.

Aktualne wakaty (Aktuelle Stellenangebote)

.... w internetowym serwisie pośrednictwa pracy AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) [523](#)  do AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Umiejętności zawodowe wymagane w reklamach

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Kuchnia à la carte (À-la-carte-Küche)
- Kuchnia bankietowa (Bankettküche)
- Catering (Catering)
- Gotowanie w domu (Hausmannskost)
- Kuchnia włoska (Italienische Küche)
- Gotowanie w dużych kuchniach (Kochen in Großküchen)
- Kierownik kuchni (Küchenleitung)
- Zakupy spożywcze (Lebensmitteleinkauf)
- Przechowywanie żywności w gastronomii (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- Mise en Place (Mise en Place)
- Nabożeństwo w niedziele i święta (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Tworzenie menu (Speiseplanerstellung)
- Znajomość zasad higieny (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Przygotowanie dań słodkich (Zubereitung von Süßspeisen)

Inne umiejętności zawodowe (Weitere berufliche Kompetenzen)

Podstawowe umiejętności zawodowe (Berufliche Basiskompetenzen)

- Umiejętności gotowania (Kochkenntnisse)
- Kierownik kuchni (Küchenleitung)

Techniczne umiejętności zawodowe (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Znajomość oprogramowania aplikacji biznesowych (Betriebswirtschaftliche Anwendungssoftware-Kenntnisse)
 - Oprogramowanie biznesowe specyficzne dla branży (Branchenspezifische Unternehmenssoftware) (z. B. Oprogramowanie gastronomiczne (Gastronomiesoftware))
- Wiedza biznesowa (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Obliczenia (Kalkulation)
 - Metody analizy biznesowej (Betriebswirtschaftliche Analysemethoden) (z. B. Analiza trendów (Trendanalyse))
- Znajomość aplikacji informatycznych (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Znajomość aplikacji biurowych (Bürosoftware-Anwendungskenntnisse) (z. B. Znajomość aplikacji Excel (Excel-Anwendungskenntnisse))
- Wiedza o zakupach (Einkaufskenntnisse)
 - Zakup materiałów (Materialeinkauf)
- Znajomość języków obcych (Fremdsprachenkenntnisse)
 - angielski (Englisch)
- Umiejętności zarządzania cateringiem (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Znakowanie alergenów w gastronomii (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
 - Żywność i napoje (Food & Beverage) (z. B. Obliczanie żywności (Speisenkalkulation))
 - Catering wspólnotowy (Gemeinschaftsgastronomie)
 - Kierownik kuchni (Küchenleitung) (z. B. Instruowanie personelu kuchennego (Anweisen von Küchenpersonal), Zakupy spożywcze (Lebensmitteleinkauf))
 - Tworzenie menu (Speiseplanerstellung)
 - Tworzenie menu (Erstellung von Speisekarten) (z. B. Kompilacja menu (Menüzusammenstellung))
 - Mise en Place (Mise en Place) (z. B. Przygotowywanie menu potraw i napojów (Vorbereitung von Speise- und Getränkekarten))

- Wiedza o higienie (Hygienekenntnisse)
 - Znajomość zasad higieny (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
 - Zarządzanie higieną (Hygienemanagement) (z. B. Zarządzanie higieną w gastronomii (Hygienemanagement in der Gastronomie))
- Umiejętności kasjera (Kassierkenntnisse)
 - Spieniężanie w branży hotelarskiej (Kassieren im Gastgewerbe) (z. B. Działanie systemów odkostniania Orderman (Bedienung von Orderman-Boniersystemen))
- Znajomość podstaw prawnych określonych dla danego stanowiska pracy (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardy i wytyczne zawodowe (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Wytyczne dotyczące higieny (Hygieneleitlinien), Wytyczne dotyczące higieny w gastronomii (Hygieneleitlinien in der Gastronomie))
- Umiejętności gotowania (Kochkenntnisse)
 - Ocena jakości żywności (Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln)
 - Gotowanie na ważne wydarzenia (Kochen für Großveranstaltungen) (z. B. Catering (Catering))
 - Kuchnia dietetyczna (Diätküche) (z. B. Gotowanie z myślą o nietolerancji pokarmowej (Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten))
 - Przygotowanie jedzenia (Zubereitung von Speisen) (z. B. Przygotowywanie posiłków ze zrównoważonej żywności (Zubereitung von Speisen aus nachhaltigen Lebensmitteln) 🌱)
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Pracuj według przepisów kulinarnych (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Opracowanie receptur (Entwicklung von Rezepturen))
- Wiedza logistyczna (Logistikkenntnisse)
 - Magazynowanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Higiena magazynu (Lagerhygiene), Magazynowanie (Lagerhaltung))
 - Gospodarka materiałowa (Materialwirtschaft)
- Umiejętności zarządzania (Managementkenntnisse)
 - Strategiczny ład korporacyjny (Strategische Unternehmensführung)
 - Operacyjny ład korporacyjny (Operative Unternehmensführung) (z. B. Zarządzanie operacyjne (Betriebsführung))
- Umiejętności zarządzania personelem (Personalmanagement-Kenntnisse)
 - Zarządzanie personelem (Personalführung)
- Wiedza z zakresu zarządzania jakością (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zapewnienie jakości (Qualitätssicherung) (z. B. Przechowywanie zgodnie z HACCP (Lagerung nach HACCP), Przetwórstwo spożywcze zgodnie z HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Monitoring zgodnie z HACCP (Monitoring nach HACCP))

Ogólne umiejętności zawodowe

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Umiejętności przywódcze (Führungsqualitäten)
- Dobry węch (Guter Geruchssinn)
- Dobre wyczucie smaku (Guter Geschmackssinn)
- Kompetencje międzykulturowe (Interkulturelle Kompetenz)
- Zrozumienie handlowe (Kaufmännisches Verständnis)
- Odporność fizyczna (Körperliche Belastbarkeit)
- Kreatywność (Kreativität)

Kompetencje cyfrowe według DigComp (Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Podstawowe		2 osoby prowadzące działalność na własny rachunek		3 Zaawansowane		4 Wysoce wyspecjalizowane	
Opis: KüchenchefInnen sind vor allem in der Lage, alltägliche und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation zu nutzen und berufsspezifische digitale Geräte kompetent zu bedienen. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsregeln und können diese einhalten.							

Szczegółowe informacje na temat umiejętności cyfrowych (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Obszar kompetencji	Poziom(y) kompetencji od ... do ...								Opis
0 - Podstawy, dostęp i zrozumienie cyfrowe	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenchefInnen können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Vernetzte Produktionssysteme, Warenwirtschaftssysteme) in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden sowie auch komplexe und unvorhergesehene Aufgaben flexibel lösen.
1 - Postępowanie z informacjami i danymi	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenchefInnen müssen selbstständig für ihre Arbeit erforderliche umfassende Informationen recherchieren, erfassen, vergleichen, beurteilen und in ihrer Tätigkeit anwenden können.
2 - Komunikacja, interakcja i współpraca	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenchefInnen können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, MitarbeiterInnen und Kundinnen und Kunden einsetzen.
3 - Kreacja, produkcja i publikacja	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenchefInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Bezpieczeństwo i zrównoważone wykorzystanie zasobów	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenchefInnen sollten ein erhöhtes Bewusstsein zur Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit haben, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Rozwiązywanie problemów, innowacje i ciągłe uczenie się	1	2	3	4	5	6	7	8	KüchenchefInnen erkennen Probleme mit digitalen Geräten und Anwendungen bei ihrer Arbeit und können einfache klar definierte Probleme selbstständig lösen bzw. die erforderlichen Schritte für die Behebung der Probleme setzen.

Szkolenia, certyfikaty, dalsze szkolenia (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typowe poziomy umiejętności (Typische Qualifikationsniveaus)

- Zawód ze szkoleniem zawodowym (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zawód w wyższej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Szkolenie (Ausbildung)

Lehre [nQR^{iv}](#)

- Specjalista w dziedzinie kuchni wegetariańskiej (Fachkraft für vegetarische Kulinarik)
- Specjalista gastronomiczny (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kucharz (Koch/Köchin)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [nQR^{iv}](#)

- Tourismus, Gastronomie

BHS - Berufsbildende höhere Schule [nQR^v](#)

- Tourismus, Gastronomie

Certyfikaty i kwalifikacje (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Szkolenia w branży hotelarskiej (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Szkolenie na wykwalifikowanego mistrza kuchni - Certyfikowany Mistrz Kuchni (Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef) [nQR^{vi}](#)
 - Szkolenie na stanowisko Menedżera ds. Żywności i Napojów (Ausbildung zum/zur Food & Beverage ManagerIn)

Kształcenie ustawiczne (Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Diätküche
- Eventmanagement
- Food Styling
- Hygienemanagement in der Gastronomie
- Kochen mit Rücksicht auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten
- Lagerwirtschaft
- Mise en Place
- Patisserie
- Vegane Küche
- Weinberatung

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Befähigungsprüfung für das reglementierte Gastgewerbe
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Tourismus, Gastronomie
- Ausbildung für ressourceneffizientes Küchenmanagement
- Ausbildung zum/zur Diplom KüchenmeisterIn - Certified Master Chef [nQR^{vi}](#)
- Ausbildung zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin
- Ausbildung zum/zur FleischsommelierE

- Patissier/Pâtissière-Ausbildung
- Hochschulstudien - Marketing und Sales
- Hochschulstudien - Tourismus und Gastgewerbe
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Fachspezifische Universitäts- und Fachhochschullehrgänge

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Beschwerdemanagement
- Bloggen
- Erste Hilfe
- Fremdsprachen
- Gastronomiesoftware
- Interkulturelle Kompetenz
- Personalführung
- Qualitätsmanagement
- Zeitmanagement

Weiterbildungsveranstalter

- Betriebsinterne Schulungen
- Fachverband Gastronomie
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Tourismus, Gastronomie
- Kollegs
- Fachhochschulen
- Universitäten

Znajomość języka niemieckiego według CEFR

(Deutschkenntnisse nach GERS)

B2 Gute bis C1 Sehr gute Deutschkenntnisse

Sie planen, leiten und überwachen Arbeitsprozesse und Personal in der Küche und erteilen die erforderlichen mündlichen Arbeitsanweisungen. Sie müssen Rezepte lesen und verstehen und erarbeiten die Menüvorschläge, wofür jedenfalls die Beherrschung der Fachsprache erforderlich ist und führen unterschiedliche organisatorische Aufgaben wie Bestellungen, Einkäufe etc. durch. Im Kontakt mit Gästen erfüllen sie vor allem eine repräsentative Funktion. Während dadurch insgesamt eine sichere Beherrschung der deutschen Sprache erforderlich ist, reichen speziell in Ethno-Restaurants bzw. internationaler Küche häufig auch geringere Deutschkenntnisse aus.

Dalsze informacje zawodowe

(Weitere Berufsinfos)

Samozatrudnienie

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe

Środowisko pracy

(Arbeitsumfeld)

- Obsługa wieczorna (Abenddienst)
- Praca pod presją czasu (Arbeit unter Zeitdruck)
- Stres cieplny (Hitzebelastung)
- Odpowiedzialność personelu (Personalverantwortung)
- Praca sezonowa (Saisonarbeit)

- Nabożeństwo w niedziele i święta (Sonn- und Feiertagsdienst)
- Stała pozycja (Ständiges Stehen)

Kwestionariusz kompetencji

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Chef de Brigade (m/k) - Szef brygady kuchennej (Chef de Brigade (m/w) - LeiterIn der Küchenbrigade)
Szef kuchni (m/k) (Chef de Cuisine (m/w))
Chef de Partie (m/k) – szef kuchni (Chef de Partie (m/w) - LeiterIn eines Küchenbereiches)
Szef kuchni (Chefkoch/-köchin)
Demichef de Cuisine (m/k) – Zastępca Szefa Kuchni (Demichef de Cuisine (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)
Directeur/Directrice de cuisine (m/k) – dyrektor kuchni (KüchendirektorIn)
Kierownik kuchni (Szef kuchni) (KüchenleiterIn (KüchenchefIn))
Maître de Cuisine (m/k) - mistrz kuchni (KüchenmeisterIn)
Zastępca szefa kuchni (m/k) - zastępca szefa kuchni (Souschef (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Specjalizacje zawodowe

(Berufsspezialisierungen)

Chef de Brigade (m/k) - Szef brygady kuchennej (Chef de Brigade (m/w) - LeiterIn der Küchenbrigade)
Szef kuchni (m/k) (Chef de Cuisine (m/w))
Chef de Partie (m/k) – szef kuchni (Chef de Partie (m/w) - LeiterIn eines Küchenbereiches)
Szef kuchni (Chefkoch/-köchin)
Kierownik kuchni firmowej (KüchenbetriebsleiterIn)
Directeur/Directrice de cuisine (m/k) – dyrektor kuchni (KüchendirektorIn)
Kierownik kuchni (Szef kuchni) (KüchenleiterIn (KüchenchefIn))
Maître de Cuisine (m/k) - mistrz kuchni (KüchenmeisterIn)

Demichef de Cuisine (m/k) – Zastępca Szefa Kuchni (Demichef de Cuisine (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Demichef de Partie (m/k) – zastępca kierownika obszaru kuchennego (Demichef de Partie (m/w) - StellvertretendeR LeiterIn eines Küchenbereichs)

Zastępca Szefa Kuchni (m/k) – Pierwszy Zastępca Szefa Kuchni (Executive Sous Chef (m/w) - ErsteR KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Młodszy zastępca szefa kuchni (m/k) - Młodszy zastępca szefa kuchni (Junior Souschef (m/w) - Junior-KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Zastępca szefa kuchni (m/k) - zastępca szefa kuchni (Souschef (m/w) - KüchenchefIn-StellvertreterIn)

Szef kuchni Entremetier/Entremetière – główny kucharz przystawek (Chef Entremetier/Entremetière - LeitendeR Beilagenkoch/-köchin)

Szef kuchni Gardemanger/Gardemangère - Szef kuchni zimnej kuchni (Chef Gardemanger (m/w) - LeitendeR Koch/Köchin der kalten Küche)

Szef kuchni PoissonnierE – główny kucharz rybny (Chef Poissonnier/Poissonnière - LeitendeR Fischkoch/-köchin)

Szef kuchni rotisseur/szef kuchni rotissuse – główny kucharz (Chef Rotisseur/Rotisseuse - LeitendeR Bratenkoch/-köchin)

Szef kuchni SaucierE - kucharz sosu ołowianego (Chef Saucier/Saucière - LeitendeR Soßenkoch/-köchin)

Kierownik Inżynierii Gastro (m/k) (Szef kuchni) (Chef Gastro Engineering (m/w) (KüchenchefIn))

Kucharz rozwojowy w cateringu systemowym (Entwicklungskoch/-köchin)

Kucharz produkcji (Produktionskoch/-köchin)

Kierownik ds. higieny w branży gastronomicznej (SzeF kuchni) (HygienemanagerIn in der Gastronomie (KüchenchefIn))

**Zawody pokrewne
(Verwandte Berufe)**

- Menedżer ds. żywności i napojów (Food & Beverage-ManagerIn)
- Specjalista ds. cateringu (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kucharz (Koch/Köchin)
- Cukiernik (KonditorIn)
- Kierownik restauracji (RestaurantleiterIn)
- Specjalista cateringu systemowego (Systemgastronomiefachmann/-frau)

**Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS
(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

Turystyka, hotelarstwo, wypoczynek (Tourismus, Gastgewerbe, Freizeit)

- Specjaliści od kuchni i serwisu (Küchen- und Servicefachkräfte)

**Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 500107 Dyrektor kuchni (Küchendirektor/in)
- 510109 Kierownik kuchni (Küchenleiter/in)
- 520105 SzeF kuchni (mężczyzna/kobieta) (Chef de brigade (m./w.))
- 520106 SzeF kuchni (w / w) (Chef de partie (m./w.))
- 520107 SzeF kuchni (Chefkoch/-köchin)
- 520114 SzeF kuchni (Küchenchef/in)
- 520115 SzeF kuchni (Küchenmeister/in)
- 520127 Sous chef (mężczyzna/kobieta) (Souschef (m./w.))
- 520139 Demichef de Cuisine (mężczyzna / kobieta) (Demichef de Cuisine (m./w.))
- 520140 SzeF kuchni (w / w) (Chef de Cuisine (m./w.))

**Informacje w leksykonie zawodowym
(Informationen im Berufslexikon)**

-  SzeF kuchni (KüchenchefIn)

**Informacje w kompasie treningowym
(Informationen im Ausbildungskompass)**

-  SzeF kuchni (KüchenchefIn)



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach. TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ten profil zawodowy został zaktualizowany 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)